

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO 2053 (2009) (Arabic): QUICK FROZEN PEACHES
(Draft Standard)



BLANK PAGE



هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

مشروع: نهائي

GSO5/FDS….. /2009

الخوخ المجمد سريعاً
QUICK FROZEN PEACHES

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

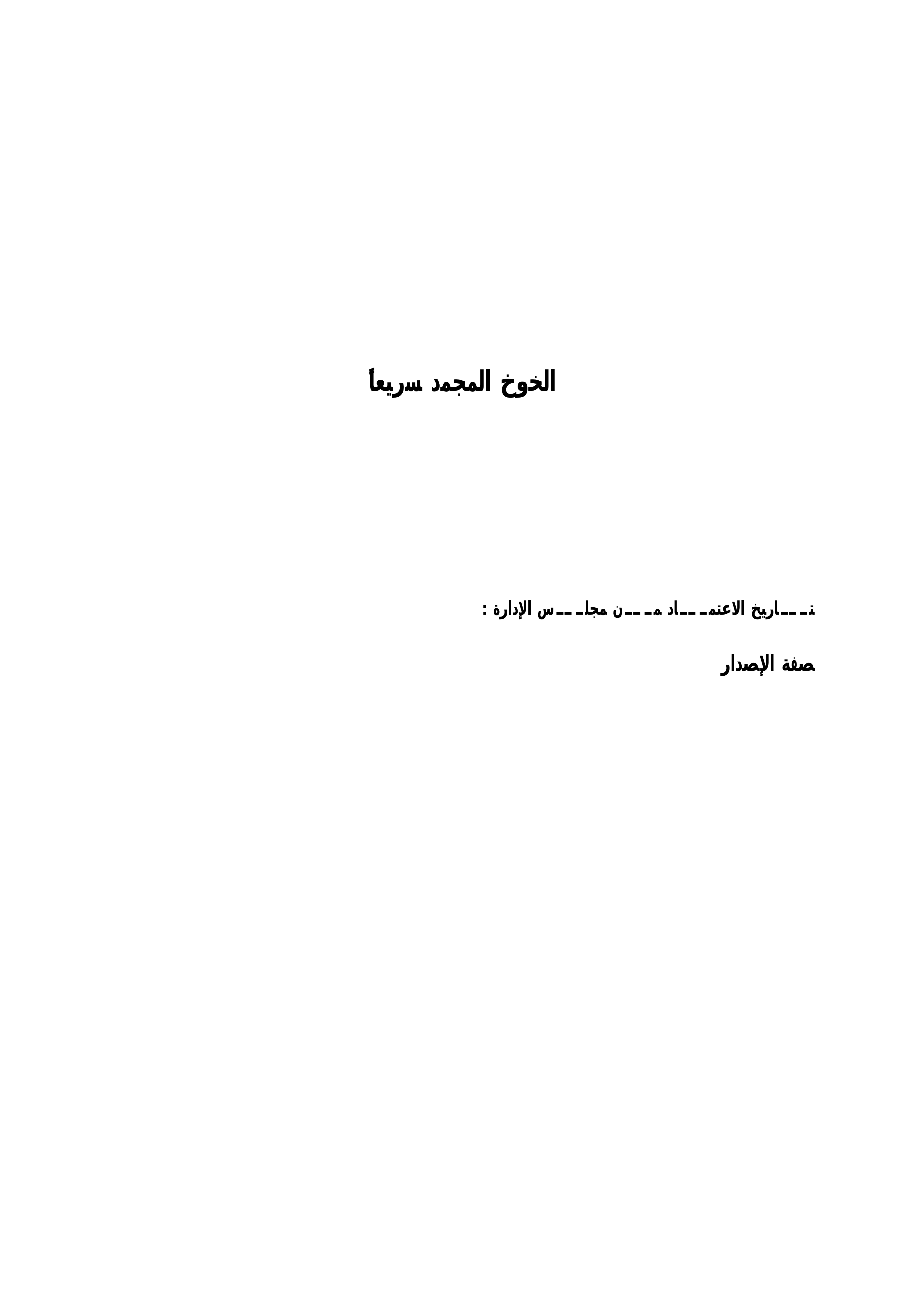
هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة الخليجية.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم ٥ " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية" بإعداد هذه المواصفة القياسية الخليجية من قبل (المملكة العربية السعودية) وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة(قياسية / لائحة فنية) خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم (   )، الذي عقد بتاريخ   /   /   هـ ، الموافق   /   /   م.



الخوخ المجمد سريعاً

تـــاريخ الاعتمـــاد مـــن مجلـــس الإدارة :

صفة الإصدار

الخوخ المجمد سريعاً

١- المجال

تختص هذه المواصفة الخليجية بالاشتراطات العامة والمواصفات الخاصة بالخوخ المجمد سريعاً والمعد للاستهلاك المباشر بدون عمليات تصنيعية ماعدا إعادة التعبئة .

٢- المراجع التكميلية

١/٢ GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة".

٢/٢ GSO 20 "طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية".

٣/٢ GSO 21 "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها".

٤/٢ GSO 244 "طرق اختبار الفاكهة والخضر ومنتجاتها – الجزء الأول: الاختبارات الحسية – تقدير الوزن الصافي والمصفى – تقدير اللزوجة الظاهريـة – تقدير الفراغ القمي – تقدير المواد الغريبة والثمار المعيبة".

٥/٢ GSO 323 "اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة".

٦/٢ GSO382 "الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الأول".

٧/٢ GSO 383 "الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الثاني".

٨/٢ GSO 839 "عبوات المواد الغذائية – الجزء الأول: اشتراطات عامة".

٩/٢ GSO 988 "حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية الجزء الأول".

١٠/٢ GSO 998 "طرق الكشف عن الحدود الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية – الجزء الأول: التحليل الطيفي لأشعة جاما".

١١/٢ GSO 1016 "الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية – الجزء الأول".

١٢/٢ GSO التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـ . "فترات صلاحية المنتجات الغذائية ".

١٣/٢ GSO1287 التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـ "طرق أخذ عينات منتجات الفاكهة والخضر المعبأة".

١٤/٢ GSO التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـ " الحدود القصوى المسموح بها من الملوثات المعدنية في المنتجات الغذائية " .

٣- التعاريف

١/٣ الخوخ المجمد :

منتج مجهز من ثمار أصناف الخوخ *Prunus persica L* الطازجة السليمة المكتملة النضج والخالية من الإصابات الفطرية والحشرية والأمراض ، بالنواة أو بدون نواة المزال القشرة ، أو غير المزال القشرة ، والمعبأ على صورة أحد الأشكال المذكورة بالمواصفة مع أو بدون وسط تعبئة سائل مناسب مع المحليات الطبيعية أو مكونات النكهة المناسبة ، والمحفوظة بطريقة التجميد السريع.

٢/٣ أشكال الخوخ :

١- الكاملة: ثمار خوخ كاملة غير منزوعة النواة.

٢- أنصاف: ثمار خوخ منزوعة النواة والتي تقطع طوليا إلى قطعتين متساويتين تقريباً.

٣- أرباع: ثمار خوخ منزوعة النواة تقطع طوليا إلى أربع قطع متساوية تقريباً.

٤- شرائح: ثمار خوخ منزوعة النواة والتي تقطع طوليا إلى أشكال وتدية بأحجام متساوية تقريباً.

٥- مكعبات: ثمار خوخ منزوعة النواة والتي تقطع إلى قطع مكعبة.

٦- قطع منتظمة أو غير منتظمة: ثمار خوخ منزوعة النواة والتي تقطع على أشكال منتظمة أو غير منتظمة متساوية في الحجم تقريباً.

٧- أشكال أخرى بشرط أن تكون :

- مميّزة بشكل كافي عن الأشكال الأخرى .
- تفي بجميع متطلبات هذه المواصفة .
- تذكر هذه الاشكال بشكل واضح على بطاقة المنتج لتجنّب إرباك أو تـضليل المستهلك .

٣/٣ أنواع الخوخ المستخدم :

١- خوخ غير ملتصق النواة وهو الذي تنفصل منه النواة بسهولة من الجـزء اللحمـي للثمرة.

٢- خوخ ملتصق النواة وهو الذي تلتصق النواة فيه بالجزء اللحمي للثمرة.

٤/٣ ألوان الخوخ المستخدم :

١- الأصفر اللون السائد يتراوح بين الأصفر إلى البرتقالي الخفيف.

٢- الأبيض اللون السائد يتراوح بين الأبيض إلى الأبيض المصفر.

٣- الأحمر اللون السائد بين الأحمر إلى الأحمر البرتقالي.

٤- الأخضر اللون السائد يكون الأخضر الخفيف (الباهت).

٥/٣ العيوب الظاهرية

١. التغير اللوني : ويكون بسبب حدوث أكسدة أو كدمات تؤدي إلى انخفاض جودة المنتج .
٢. عيب تأثر الوحدات بإصابات حشرية أو إصابة القشرة بإصابات مرضية
٣. السيقان وهي أجزاء النبات التي تقوم بتثبيت ثمرة الخوخ على أغصان الشجرة.
٤. مواد نباتية غريبة (E.V.M.) مواد نباتية خضراء غير ضارة مثل أجزاء من أوراق الشجر
٥. القصّ الزائد و الضّرر الميكانيكيّ : وهي الوحدات التي تعرضت للتاف الميكانيكي أدت إلى تغير شكلها الظاهري .
٦. وحدات ليفّية : وحدات تحتوي على خيوط ليفّية قاسية غير مقبولة في الأكل.
٧. النضج الزائد : وحدات ناضجة ومتحللة جداً فقدت شكلها الطبيعي بسببه .
٨. الحفر : وهي الحفر الموجودة على الوحدات بشكل حاد بما لا يقل عن ٣ مم في أي اتجاه .

٤- الاشتراطات العامة

١/٤ ألا تقل المادة الصلبة الذائبة عن ١٨% ولا تزيد على ٣٥% وذلك للخوخ المجهز مع السكر الجاف، وفي حالة الخوخ المجهز مع الشراب ألا تقل عن ١٥% ولا تزيد على ٣٠% (وزن / وزن) مقدرة بواسطة الرفراكتوميتر على درجة ٢٠ س.

٢/٤ تكون الثمار المستخدمة خالية من الثمار التالفة ، غير مكتملة النضج ، الزائدة النضج ، الثمار المتليفة ، القشور ، السيقان والأجزاء النباتية الغريبة ، كسرات النوى ، النوى الكامل (يستثنى الأصناف الكاملة).

٣/٤ تكون الثمار المستخدمة خالية من الألوان المتغيرة الغامقة أو المناطق الخضراء (يستثنى الأخضر للأصناف الخضراء).

٤/٤ أن يكون لون المنتج طبيعي مميز للصنف المنتج.

٥/٤ أن يكون المنتج طبيعي النكهة والرائحة، خالي من الروائح الغريبة.

٦/٤ أن يكون المنتج ذو قوام لحمى مناسب ولا يكون طرى أو صاب بدرجة كبيرة في محاول التعبئة.

٧/٤ يسمح بإضافة كميات - تتفق مع الإنتاج الجيد وتطابق خواصها المواصفات القياسية الخليجية الخاصة بها – من المواد التالية:

١/٧/٤ المحليات الطبيعية (سكروز ، سكر محول ، دكستروز ، فركتوز ، شراب

٢/٧/٤ حمض الستريك طبقاً للإنتاج الجيد .

٣/٧/٤ حمض الاسكوربيك بمعدل ٧٥٠ ملغم/ كلغم .

٨/٤ أن يكون المنتج متجانس في الحجم.

٩/٤ تكون الإضافات الغذائية المستخدمة طبقاً للمواصفات الخليجية ذات العلاقة.

١٠/٤ ألا تزيد حدود الملوثات المعدنية عن الحدود الواردة المواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند (١٤/٢) .

١١/٤ ألا تزيد بقايا المبيدات في مكونات الفاكهة المستخدمة في تصنيع الخوخ المعاب على الحدود الواردة المواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند ٦/٢ ، ٧/٢ .

١٢/٤ أن لا يتعدى مستوى الإشعاع في المنتج الحدود المسموح بها طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٩/٢).

١٣/٤ التفاوت في العيوب

جدول رقم (١) :

الشكل الكامل (كل ٢٠ وحدة)

العيب	وحدة القياس	تصنيف العيوب			المجموع
		طفيف	كبير	حاد	
أ – تغير لوني أو أخضر	كل ٤ سم^{٢}	١			
ب - تشوه .	كل ٠,٥ سم^{٢} إلى ١ سم^{٢}	١			
	> ١ سم^{٢}		٢		
	داكن جداً ، لحم الثمرة مثقب .			٤	
ج- السيقان والأجزاء النباتية الأخرى .	كل قطعة		٢		
د – الأجزاء الزائدة والضرر الميكانيكي .	كل قطعة		٢		
هـ ـ وحدات متليفة.	كل قطعة		٢		
و – مهروسة ، طرية .	كل قطعة		٢		
ز – القشور .	كل ١ سم^{٢}	١			
ح – مجموع الوحدات المسموح بها .		٢٥	٨	٤	٢٥

جدول رقم(٢) :

المقطع إلى أشكال أنصاف وأرباع (كل ٣٠ وحدة)

العيب	وحدة القياس	تصنيف العيوب			
		طفيف	كبير	حاد	المجموع
أ – تغير لوني أو أخضر	كل ٤ سم^{٢}	١			
ب - تشوه .	كل ٠,٥ سم^{٢} إلى ١ سم^{٢}	١			
	> ١ سم^{٢}		٢		
	داكن جداً ، لحم الثمرة مثقب .			٤	
ج- السيقان والأجزاء النباتيـة الأخرى .	كل قطعة		٢		
د – الأجزاء الزائـدة والـضرر الميكانيكي .	كل قطعة		٢		
هـ ـ. مهروسة ، طرية .	كل قطعة	١			
و – وحدات متليفة	كل قطعة		٢		
ز – القشور .	كل ١ سم^{٢}	١			
ح – تحتوي على حفر .			٢		
ح – مجموع الوحدات المسموح بها .		٢٥	٨	٤	٢٥
ط -النـــواة الكاملـــة (أو المـــادة الحجرية)	١ لكل ٣ كغم				

جدول رقم(٣) :

المقطع إلى أشكال شرائح ، مكعبات ، قطع (٣٠٠غم من الفاكهة المصفاة)

العيب	وحدة القياس	تصنيف العيوب			
		طفيف	كبير	حاد	المجموع
أ – تغير لوني أو أخضر	كل ٤ سم^2	١			
ب - تشوه .	أعلى من ١ سم^2	١			
	> ١ سم^2		٢		
	داكن جداً ، لحم الثمرة مثقب .			٤	
ج- السيقان والأجزاء النباتية الأخرى .	كل قطعة		٢		
د – الأجزاء الزائدة والضرر الميكانيكي .	كل قطعة		٢		
هـ ـ مهروسة ، طرية .	لكل ٥ غم	١			
و – وحدات متليفة.	كل وحدة		٢		
ز – القشور .	كل ١ سم^2	١			
ح – تحتوي على حفر .			٢		
ح – مجموع الوحدات المسموح بها .		٢٥	٦	٤	٢٥
ط ـ النواة الكاملة (أو المادة الحجرية)	١ لكل ٣ كغم				

٥- الاشتراطات الصحية

١/٥ أن يتم الإنتاج طبقاً للشروط الموضحة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٣/٢) ٠

٢/٥ ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية عن الحدود الواردة المواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند (١١/٢) .

٦- التعبئة والبيانات الإيضاحية

١/٦ أن تكون العبوات نظيفة وصحية ومناسبة وجافة ومحكمة القفل ٠ وفى حالة استخدام العلب الصفيح في التعبئة يجب أن تكون هذه العلب مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٨/٢) .

٢/٦ لا يقل حجم ما يشغله المنتج المعبأ (الثمار ووسط التعبئة) عن ٩٠٪ من الـسعة المائيـة للعبوة .

٣/٦ مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البنـد (١/٢) والمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (١٢/٢) يوضح على العبوة البيانات التالية :

٦/٣/١ أسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية أن وجدت.

٦/٣/٢ أسم الصنف ونوعه (شكل المنتج: كامل – أنصاف – أرباع – شرائح – مكعبات – مزال القشرة أو غير مزال) .. الخ.

٦/٣/٣ نوع وسط التعبئة.

٦/٣/٤ أسم السكريات ودرجة تركيزها.

٦/٣/٥ المواد المضافة أو قائمة بالمكونات.

٦/٣/٦ الوزن الصافي عند التعبئة.

٦/٣/٧ تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية.

٦/٣/٨ شروط الحفظ والتخزين والتداول.

٧ - أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقًا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند ٢/١٣ .

٨- طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المشار إليها في البند ٢/٢ ، ٢/٤ ، ٢/١٠ .

٩ - النقل والتخزين

يراعى ما جاء بالمواصفات القياسية الخليجية الواردة في البند ٢/٥ .

المصطلحات الفنية

Quarters.. أرباع

Halves.. أنصاف

Slieed... شرائح

Diccd .... مكعبات

Irregular Picccs.. قطع غير منتظمة

Medium Packing.. وسط تعبئة

Size uniformity..تجانس في الحجم

Whole ....كاملة

Pit material .... مواد النواة

Extraneous Plant Material .... أجزاء نباتية غريبة

Peel .... قشور

المراجع

- Codex Alimentarius Volume 5A/1994
  Codex Standard NO. 75/1981 for Frozen Peaches.
- EGYPTIAN Standard NO 3858/2002 Frozen Peaches .
- GSO 123/ 1990 GENERAL REQUIREMENTS
  FOR FRESH FRUITS AND VEGETABLES .

د ٤٢٤٨